М Е Н Ю – 35 СЕУ

08.04.2019 г. – 12.04.2019 г.

Утвърдено: Съгласувано:

Директор: ...................... Мед. лице: .......................

**Понеделник – 08.04.2019 г.**

1.Супа топчета – 150гр./125/

/***целина, мляко, яйца***/

2.Леща яхния – 150 гр./151/

/***брашно, целина/***

3.Плод – 250гр.

Хляб – Добруджа /*глутен* ***/***

**\*\*Общо за деня: Б – 21.7г; М -13.1г;В – 66г; E – 540Kkal**

**Вторник – 09.04.2019 г.**

1.Зеленчукова крем супа – 150 гр/92/

***/ целина/***

2.Винен кебап с г-ра ориз – 150гр./255/

***/брашно/***

3.Бисквитена торта – 200гр./385//***мляко/***

Пълнозърнест хляб – ***семена, глутен***

**\*\*Общо за деня: Б – 28.4г; М - 18.4г;В – 66.1г; E – 553Kkal**

**Сряда – 10.04.2019 г.**

1.Супа от спанак със застройка – 150гр./84/

***/яйца, мляко***/

2.Пилешко месо с картофи – 150гр /

3.Плод – 250гр.

Хляб – Добруджа /*глутен /*

**\*\*Общо за деня: Б – 17.2г; М - 18.9г;В – 67.2г; E – 527Kkal**

**Четвъртък – 11.04.2019 г.**

1.Таратор – 150гр./112/

***/мляко/***

2.Спагети болонезе – 150гр./232/

3.Плод – 200гр./***мляко***//417/

Пълнозърнест хляб – ***семена,глутен***

**\*\*Общо за деня: Б – 36.1г; М - 17.9г;В – 60.8г; E – 568Kkal**

**Петък – 12.04.2019 г.**

1.Супа от риба със застройка – 150гр./104/

***/целина, брашно, мляко***/

2.Картофени кюфтета

3.Варен жълт крем – 250гр.

Хляб – Добруджа /*глутен /*

**\*\*Общо за деня: Б – 28.6г; М - 16.8г;В – 58.9г; E – 641Kkal**

***\*\*Б - белтък***

 ***М- мазнини***

 ***В-въглехидрати***

 ***Е-енергия***

***\*Алергените в менюто са подчертани.***

***Менюто е съобразено с изискванията на Наредба № 37, Наредба №9 на МЗХ и Рецептурника за ученическо столово хранене.***

***ПОЖЕЛАВАМЕ ВИ ПРИЯТЕН АПЕТИТ!***